



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 09/05/2022  
Edizione 01

PRODOTTO:	<b>PESTO ROSSO</b>
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Pomodori secchi 26,5%, polpa di pomodoro 24,7%, olio di semi di girasole, basilico, acqua, olio extra vergine di oliva 2%, anacardi, formaggio parmigiano reggiano ( <b>latte*</b> ), aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico. <b>*Allergene</b>
IDONEITA' AL CONSUMO:	Tutti i consumatori <u>tranne gli allergici alle proteine del latte.</u> (Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod. ). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939.
INDICAZIONI D'USO:	Scaldare per qualche minuto in padella, bagnomaria o microonde. Versare sulla pasta e mescolare. Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE	Colore: Rosso	Piombo: < 0,2 ppm	
	pH: 3,8 < pH < 4,6	Cadmio: < 0,1 ppm	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	R.O.: 10 < R.O. < 12	Sapore: gradevole	
	Alfatossine totali: < 4 microg/Kg	Odore: gradevole	
VALORI NUTRIZIONALI:	Alfatossina B1: < 2 microg/Kg		
	Ocratossina A: < 3 microg/Kg		
	CBT: <1000 ufc/gr	Staphiloc. Aureo: assenti	
	Coliformi totali: <10 ufc/gr	Bacillus cereus: assenti	
	Coliformi fecali: assenti	Clostridi: <10 ufc/gr	
	Escherichia coli: assenti	Lieviti: <100 ufc/gr	
	Salmonella: assenti	Muffe: <1000 ufc/gr	
	(su 100 g. di prodotto finito)		
	Valore Energetico:	373 Kcal / 1542 KJ	
	Proteine:	5,4 g	
	Carboidrati:	7,4 g	
	di cui zuccheri:	6,2 g	
	Grassi totali:	35,2 g	
	di cui saturi:	6,3 g	
	Fibre:	1,4 g	
	Sale:	1,5 g	
	(Rif. Int. : )		

IMBALLO:	Vaso da ml. 212 – 446 - 580 Capsula di sicurezza Base di cartone / Vassoio di cartone Film trasparente per copertura finale del fardello
----------	---

FORMATO	SPECIFICHE PER FARDELLO			
	Peso netto	Confezione da pezzi	Dimensione fardello (mm)	Peso fardello (Kg)
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,2
446 ml atlas	420 g	3x4 (12 pezzi)	230x310	8,0
580 ml	540 g	3x4 (12 pezzi)	360x270x122	10,8



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 09/05/2022  
Edizione 01

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS				
	<u>PEDANA EPAL 80X120</u>				
	<i>Fardelli per strato</i>	<i>Strati</i>	<i>Fardelli per pallet</i>	<i>m<sup>3</sup></i>	<i>Altezza</i>
212 ml	18	12	216	0.75	1.02
446 ml atlas	12	11	132		
580 ml	10	10	100	1.18	1.22
<u>PEDANA 100X120</u>					
	<i>Fardelli per strato</i>	<i>Strati</i>	<i>Fardelli per pallet</i>	<i>m<sup>3</sup></i>	<i>Altezza</i>
212 ML.	21	12	252		

<b>PROCESSO PRODUTTIVO:</b>	Gli ingredienti componenti la crema vengono immessi dentro il cutter dove il prodotto viene omogeneizzato. In caso di necessità si aggiungono correttori di acidità. Il prodotto, a questo punto passa nella brasiera se si tratta di piccole quantità o nel batch (miscelatore) per grosse quantità. Nel batch il prodotto passa nel pastorizzatore tubolare ed attraverso una riempitrice automatica passa nei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti vengono tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro.
<b>ETICHETTATURA:</b>	L' etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi.
<b>SCADENZA:</b>	T.M.C. : 36 MESI
<b>LOTTO:</b>	Ben evidente su ogni vasetto
<b>MADALITA' DI TRASPORTO:</b>	Temperatura ambiente

ALLERGENI ALIMENTARI			
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		No	No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO	Si
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		No	No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		Si	No
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		No	Si
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO	Si
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)		NO	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO	NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO	NO

DATA: 09/05/2022

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 09/05/2022  
Edizione 01